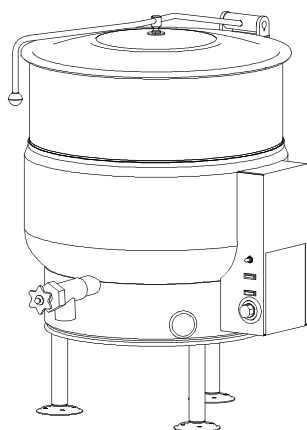
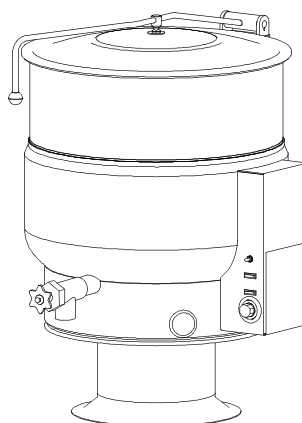


MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, FIXES
MODÈLES : EL-20, EL-30, EL-40, EL-60, EL-80, EL-100
EP-20, EP-30, EP-40, EP-60, EP-80, EP-100



EL



EP

CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.

70, OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, CANADA, M3N 1V9

TÉLÉPHONE : (416) 746-2358 – TÉLÉCOPIEUR : (416) 746-8324

IMPRIMÉ AU CANADA

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

Il est recommandé de lire ce manuel entièrement et d'en suivre attentivement toutes les instructions.



Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessure personnelle. Afin d'éviter la possibilité de blessure ou la mort, veuillez respecter les messages qui accompagnent ce symbole.



AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une altération, un service ou un entretien réalisés de façon incorrecte, peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Veuillez lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, de faire fonctionner ou de réparer cet appareil.

NOTA : Veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

Destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.

Ce manuel devrait être conservé pour référence future.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION	PAGE
1.0 Branchement des services	4
2.0 Instructions pour l'installation	6
Introduction	8
3.0 Description	8
4.0 Capacités	8
5.0 Mode de fonctionnement	9
6.0 Instructions sur le fonctionnement	10
7.0 Instructions sur le nettoyage	12
8.0 Entretien général	16
9.0 Dépannage ..	16

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

1.0 BRANCHEMENT DES SERVICES

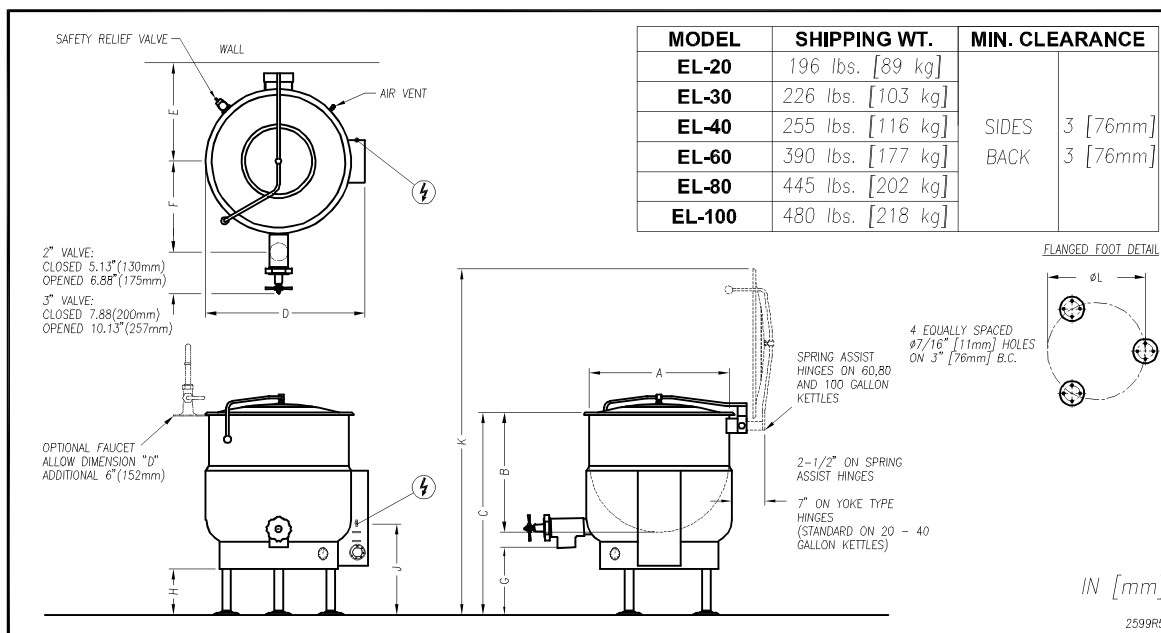
⚡ – ELECTRICAL CONNECTION TO BE AS SPECIFIED ON DATA PLATE

ELECTRICAL CHARACTERISTICS

Available kW			AMPS PER LINE								
MODEL	STD.	OPT.	kW	PHASE	208V	220V	240V	380V	415V	480V	600V
EL-20	12	N/A	12	1	57.7	54.5	50.0	N/A	N/A	N/A	N/A
EL-30	15	N/A		3	33.3	31.5	28.9	18.2	16.7	14.4	11.6
EL-40	18	24	15	1	72.1	68.2	62.5	N/A	N/A	N/A	N/A
EL-60	18	24, 33		3	41.6	39.4	36.1	22.8	20.9	18.0	14.5
EL-80	18	24, 33	18	1	86.5	81.8	75.0	N/A	N/A	N/A	N/A
EL-100	24	33		3	50.0	47.2	43.3	27.3	25.0	21.7	21.7
			24	3	66.6	63.0	57.7	36.5	33.4	28.9	23.1
			33	3	91.6	86.6	79.4	50.1	45.9	39.7	31.8

DIMENSIONS

MODEL	CAPACITY	UNITS	A	B	C	D	E	F(2")	F(3")	G(2")	G(3")	H	J	K	L
EL-20	20 U.S. gal. 76 litres	inches mm	21 533	18 457	38 965	23.75 629	18.5 470	14.75 375	15.5 394	18 457	17.5 445	14 356	21 533	60.5 1537	16.75 425
EL-30	30 U.S. gal. 114 litres	inches mm	24 610	20 508	38 965	27.75 705	20 508	16 406	16.5 419	15.75 400	15.25 387	12.5 318	19 483	63.5 1613	18.312 465
EL-40	40 U.S. gal. 152 litres	inches mm	26 660	22.5 572	38 965	29.75 756	21 533	17 432	18 457	13.5 343	13 330	9 229	17 432	65 1651	19.938 506
EL-60	60 U.S. gal. 227 litres	inches mm	29.5 749	26 660	42 1067	33.75 857	19 483	18 457	19.25 489	14 356	13.5 343	11 280	17.25 438	75 1905	23.125 587
EL-80	80 U.S. gal. 303 litres	inches mm	33 838	28 711	45 1143	36.75 933	20.5 521	19.5 495	20.5 521	15 381	14.5 368	12.75 324	18 458	81 2058	26.25 667
EL-100	100 U.S. gal. 379 litres	inches mm	35.5 902	30 762	48 1219	40 1016	22 559	21.5 546	22.5 572	15 381	14.5 368	13 330	20.5 521	87 2210	29.438 748



As continued product improvement is a policy of Crown, specifications are subject to change without notice.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

1.0 BRANCHEMENT DES SERVICES

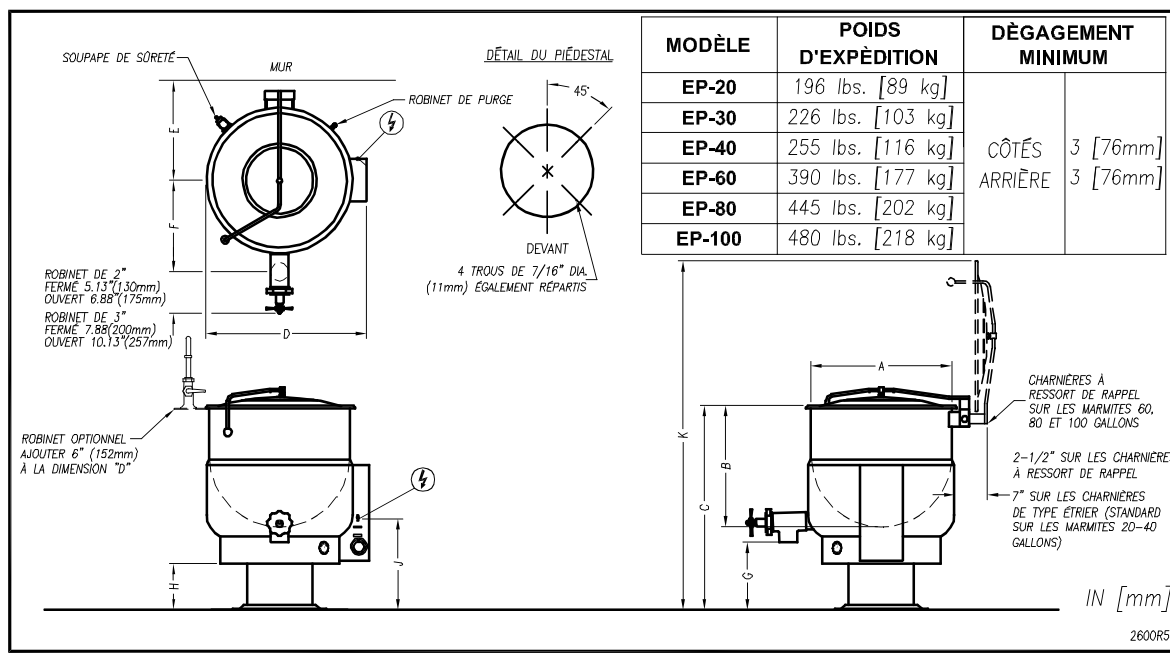
⚡ – LA CONNEXION ÉLECTRIQUE SERA EFFECTUÉE TEL QUE SPÉCIFIÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

kW disponibles			TABLEAU DES AMPÉRAGES								
MODÈLE	STD.	OPT.	kW	PHASE	208V	220V	240V	380V	415V	480V	600V
EP-20	12	N/A	12	1	57.7	54.5	50.0	N/A	N/A	N/A	N/A
EP-30	15	N/A		3	33.3	31.5	28.9	18.2	16.7	14.4	11.6
EP-40	18	24	15	1	72.1	68.2	62.5	N/A	N/A	N/A	N/A
EP-60	18	24, 33		3	41.6	39.4	36.1	22.8	20.9	18.0	14.5
EP-80	18	24, 33	18	1	86.5	81.8	75.0	N/A	N/A	N/A	N/A
EP-100	24	33		3	50.0	47.2	43.3	27.3	25.0	21.7	21.7
			24	3	66.6	63.0	57.7	36.5	33.4	28.9	23.1
			33	3	91.6	86.6	79.4	50.1	45.9	39.7	31.8

DIMENSIONS

MODÈLE	CAPACITÉ	UNITÉS	A	B	C	D	E	F(2")	F(3")	G(2")	G(3")	H	J	K
EP-20	20 U.S. gal. 76 litres	pouces	21	18	38	23.75	18.5	14.75	15.5	18	17.5	14	21	60.5
		mm	533	457	965	629	470	375	394	457	445	356	533	1537
EP-30	30 U.S. gal. 114 litres	pouces	24	20	38	27.75	20	16	16.5	15.75	15.25	12.5	19	63.5
		mm	610	508	965	705	508	406	419	400	387	318	483	1613
EP-40	40 U.S. gal. 152 litres	pouces	26	22.5	38	29.75	21	17	18	13.5	13	9	17	65
		mm	660	572	965	756	533	432	457	343	330	229	432	1651
EP-60	60 U.S. gal. 227 litres	pouces	29.5	26	42	33.75	19	18	19.25	14	13.5	11	17.25	75
		mm	749	660	1067	857	483	457	489	356	343	280	438	1905
EP-80	80 U.S. gal. 303 litres	pouces	33	28	45	36.75	20.5	19.5	20.5	15	14.5	12.75	18	81
		mm	838	711	1143	933	521	495	521	381	368	324	458	2058
EP-100	100 U.S. gal. 379 litres	pouces	35.5	30	48	40	22	21.5	22.5	15	14.5	13	20.5	87
		mm	902	762	1219	1016	559	546	572	381	368	330	521	2210



La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

INSTALLATION ET BRANCHEMENT DES SERVICES

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a eu des dommages pendant le transport. Si la marmite s'avère endommagée, conservez l'emballage original et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Avant l'installation, vérifiez si le service électrique correspond aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique située à l'arrière inférieur de la marmite. Si l'alimentation et les exigences de l'équipement ne correspondent pas, veuillez contacter votre fournisseur ou Crown Food Service Equipment Ltd.

Choisissez un emplacement avec un drainage directement en-dessous du tube de vidage tangent. Permettre un dégagement suffisant entre le mur et l'arrière de la marmite pour pouvoir soulever verticalement le couvercle de la marmite et ce, librement et sans obstructions.

INSTALLATION

1. La marmite doit être installée en conformité avec :
 1. Les codes provinciaux et/ou locaux.
 2. Le *National Electrical Code, ANSI/NFPA-70* (dernière édition) pour les États-Unis.
Avec le *Canadian Electrical Code, Part 1, CSA Standard C22.1* (dernière édition) pour le Canada.
2. Placer la marmite dans sa position d'installation.
3. Avec la marmite en position, placer un niveau de construction sur le dessus de la marmite et tourner les pieds ajustables pour mettre la marmite de niveau, de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière. Sur les modèles avec piédestal (EP), utiliser des cales d'épaisseur pour mettre la marmite de niveau.
4. Tracer l'emplacement des trous sur le plancher en utilisant les trous d'ancrage percés sur les brides des pieds ajustables, ou les trous percés sur la base du piédestal.
5. Enlever la marmite et percer les trous dans les emplacements tracés sur le plancher (voir le schéma d'installation). Insérer les dispositifs d'ancrage appropriés pour recevoir des boulons tire-fond 5/16" (non fournis).
6. Replacer la marmite. Remettre la marmite de niveau en effectuant les réglages nécessaires sur les pieds ajustables ou sur les cales d'épaisseur.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION (Suite)

7. Boulonner la marmite solidement et sceller avec du Silastic ou un autre produit d'étanchéité équivalent. Le scellant doit être appliqué sur les têtes des boulons et aussi autour des brides ou de la base du piédestal pour assurer un joint étanche avec le plancher, ceci afin de respecter les exigences de la NSF. Enlever le surplus de silicone immédiatement.



AVERTISSEMENT : Débrancher l'alimentation électrique et apposer une note sur le sectionneur (interrupteur) pour indiquer que vous travaillez sur le circuit présentement.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Une boîte de contrôle avec une alimentation électrique correspondant à la puissance de la marmite devrait être installée près de la marmite et être facile d'accès.

Enlever le couvercle du compartiment de câblage et faire les connexions électriques selon le schéma de câblage situé à l'intérieur du couvercle du boîtier de contrôle. Un raccord électrique étanche à l'eau devra être installé depuis l'alimentation électrique jusqu'à l'arrière du boîtier de contrôle.

La marmite doit être mise à la terre en conformité avec les exigences du *National Electrical Code* ou les codes locaux applicables. Faire la mise à la terre (ground) de la marmite en utilisant la borne fournie dans le boîtier de contrôle.

Une fois que les connexions adéquates sont terminées, replacer le couvercle du compartiment de câblage, mettre l'unité en MARCHE (ON) et vérifier si tout fonctionne correctement.

BRANCHEMENT DES SERVICES

Tout le câblage intérieur de la marmite est complet.

Si un robinet est fourni, raccorder l'alimentation d'eau et vérifier si tout fonctionne bien.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Votre marmite électrique doit être installée en conformité avec :

1. Les codes provinciaux et locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le *Canadian Electrical Code, Part 1, CSA Standard C22.1* (dernière édition) pour le Canada ou le *National Electrical Code, ANSI/NFPA-70* (dernière édition) pour les États-Unis.
2. Le *Vapor Removal from Cooking Equipment ANSI/NFPA-96* (dernière édition), disponible à la : *National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA, 02269*.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

INTRODUCTION

3.0 DESCRIPTION

Toutes les marmites électriques décrites et mentionnées dans ce manuel sont des vaisseaux sous pression d'une construction à double paroi, formant ainsi une chambre de vapeur hermétique, laquelle enveloppe les deux-tiers inférieurs de la surface de l'hémisphère de la marmite.

Le bol hémisphérique de la marmite est le récipient qui servira à cuire les aliments. Ceux-ci devraient idéalement être sous forme liquide ou semi-liquide afin d'assurer un contact parfait avec la surface du bol, et ainsi absorber entièrement la chaleur transmise, au-travers cette surface, par la vapeur pressurisée qui est produite dans le vaisseau de la marmite.

Le vaisseau chemisé est conçu pour fonctionner comme une chambre de vapeur scellée et autonome, qui renferme en permanence un mélange d'eau et d'antigel. Cette quantité d'eau est suffisante non seulement pour recouvrir et protéger les éléments chauffants électriques remplaçables, mais également pour assurer la source de vapeur pendant le processus de production de vapeur.

Les éléments chauffants sont contrôlés de façon thermostatique par un contrôle à cadran qui permet un réglage précis des températures et qui offre une étendue complète, à partir du mijotage léger jusqu'à la grosse ébullition agitée.

Toutes les marmites fixes sont conçues pour être installées en permanence au plancher sur leurs pattes avec brides ajustables (modèles EL) ou sur leur piédestal (modèles EP).

Toutes les marmites sont équipées d'un couvercle en acier inoxydable sur charnière à ressort équilibreur, lequel recouvre entièrement le bol hémisphérique de la marmite. Les marmites sont également équipées d'un tube de drainage tangent et d'un robinet de vidage en acier inoxydable, pour retirer les aliments de l'intérieur de la marmite, et d'une soupape de sûreté installée directement sur le vaisseau sous pression.

4.0 CAPACITÉS

Tous les modèles portent des suffixes comme -20, -30, -40, -60, -80 ou -100 pour indiquer la capacité de la marmite en gallons US. Ainsi, le modèle EL-40 indique une marmite à vapeur, électrique, autonome, chemisée aux deux-tiers, assemblée sur pattes et d'une capacité de 40 gallons US.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

5.0 MODE DE FONCTIONNEMENT

Toutes les marmites à vapeur, électriques et autonomes sont des vaisseaux qui renferment un mélange d'eau et d'antigel. Cette quantité d'eau est suffisante pour recouvrir complètement et pour protéger les éléments chauffants électriques remplaçables.

Afin d'en restreindre l'accès et les modifications, la soupape de sûreté est installée à l'arrière de la marmite. Si parfois un composant de la marmite s'avère défectueux et cause une augmentation anormale de la pression interne du vaisseau sous pression, laquelle attendrait le seuil de capacité de la soupape, ce dispositif de protection s'ouvrira automatiquement pour laisser échapper l'excédent de vapeur sous pression.

Lorsque l'interrupteur d'alimentation est placé en position MARCHE (ON) et que le bouton du contrôle de température (thermostat) est actionné en même temps, le voyant TEMPÉRATURE s'allumera et les contacteurs vont se fermer pour alimenter les éléments chauffants. Le processus de production de vapeur débutera et se poursuivra jusqu'à ce que l'eau contenue dans le vaisseau atteigne la température thermostatique réglée par le cadran. Une fois à cette étape, le contrôle de température (thermostat) coupera l'alimentation et fera ouvrir les contacteurs qui, à leur tour, couperont l'alimentation aux éléments chauffants, ce qui fera éteindre le voyant TEMPÉRATURE. Lorsque la température de l'eau dans le vaisseau baisse un peu, le cycle de marche et d'arrêt se répétera automatiquement pour garantir que la température de cuisson choisie sera maintenue avec précision.

La température requise pour assurer un procédé de cuisson adéquat doit être plus élevée que le point d'ébullition du produit alimentaire liquide. Donc, plus la température réglée est élevée, plus la pression de vapeur sera élevée dans le vaisseau, ce qui aura pour conséquence de raccourcir les processus de cuisson. À titre d'exemple, la vapeur sous pression à 30 psi (lb/po²) atteint une température de 274° Fahrenheit.

L'air est un très mauvais conducteur de chaleur et c'est pour cette raison qu'il a été retiré du réservoir de la marmite pendant les réglages et essais en usine. Lorsque la marmite est froide ou n'a pas été utilisée depuis un certain temps, le manomètre devrait afficher un état de vacuum (vide) dans le réservoir, dans la zone verte de vacuum, c'est-à-dire approximativement 20 à 25 pouces de mercure (Hg). Le réservoir à double paroi de la marmite est conçu pour fonctionner en permanence comme une chambre à vapeur entièrement scellée et autonome. Il est fortement conseillé de ne pas actionner le levier de la soupape de sûreté pendant les temps morts, car ceci viendra "briser le vacuum" en laissant entrer l'air dans le réservoir à double paroi.

Il est à noter que le contrôle de température (thermostat) utilisé sur ces marmites particulières possède un réglage de température "high limit" et ce réglage empêchera les éléments chauffants de produire éventuellement une pression de vapeur qui pourrait atteindre ou excéder la pression d'opération maximale approuvée pour ces marmites.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

5.0 MODE DE FONCTIONNEMENT (Suite)

Si parfois ce contrôle de température s'avère défaillant (condition peu probable), et que les éléments chauffants demeurent alimentés, la soupape de sûreté se déclenchera pour expulser la vapeur (eau) du vaisseau à double paroi scellé de la marmite. Ceci aura pour effet de réduire la quantité d'eau à l'intérieur du réservoir de la marmite. Une sonde de sécurité est intégrée au circuit afin de détecter la diminution de l'eau dans le réservoir de la marmite. En plus de faire allumer le voyant indicateur de BAS NIVEAU D'EAU (LOW WATER), la sonde va aussi signaler au contrôle de niveau de liquide (LLC) de couper l'alimentation du circuit et des éléments chauffants (pour empêcher les éléments de brûler), et ceci jusqu'à ce que la marmite soit remplie de nouveau avec son niveau d'eau adéquat.

6.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation de la marmite.

Assurez-vous que les services électriques extérieurs à la marmite sont en MARCHE (ON).

Vérifier le manomètre et faire une lecture de la marmite froide. La lecture devrait être dans la zone verte du manomètre, indiquant 25 – 30 po. Hg (630 – 730 mm Hg) de vacuum. Si la lecture n'est pas assez basse, suivre la procédure INSTRUCTIONS DE PURGE de la section Dépannage avant d'utiliser la marmite.

Placer l'interrupteur en position MARCHE (ON).

Préchauffer la marmite en plaçant le bouton du thermostat à '10' et attendre jusqu'à ce que le voyant TEMPÉRATURE s'éteigne.

NOTA : On ne doit pas préchauffer la marmite lors de la cuisson de produits alimentaires à base de lait ou d'œufs, lesquels vont adhérer aux surfaces de cuisson chaudes. Ces aliments devraient être placés dans la marmite avant de la faire chauffer.

Ajouter les aliments à cuire dans la marmite.

Placer le bouton du thermostat au réglage de température requis de 1 à 10 et faire coïncider avec le tableau suivant :

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

6.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT (Suite)

RÉGLAGE DU THERMOSTAT	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (BOUILLLOIRE)	
1	140° Fahrenheit	60° Celsius
2	155° Fahrenheit	68° Celsius
3	172° Fahrenheit	78° Celsius
4	187° Fahrenheit	86° Celsius
5	205° Fahrenheit	96° Celsius
6	223° Fahrenheit	106° Celsius
7	240° Fahrenheit	116° Celsius
8	255° Fahrenheit	124° Celsius
9	271° Fahrenheit	133° Celsius
10	285° Fahrenheit	140° Celsius

Lorsque la cuisson est terminée, placer le bouton du thermostat et l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF).

Vider le produit de la marmite à l'aide du robinet de vidage. Faire attention pour éviter les éclaboussures.

Ajouter de l'eau dans la marmite pour procéder au nettoyage.

Laver la marmite à fond. Voir les procédures de NETTOYAGE à la section suivante.

7.0 INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE



ATTENTION : Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs.



AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou aux opérations de service.



AVERTISSEMENT : Ne jamais vaporiser d'eau dans les contrôles ou les composants électriques!



ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation.

Votre marmite devrait être nettoyée immédiatement après chaque utilisation ou lorsque vous cuisez un produit différent. Avant le nettoyage, assurez-vous que la marmite est suffisamment refroidie pour pouvoir la toucher.

1. Rincer à fond l'intérieur de la marmite et vider pour y enlever les particules de nourriture.
2. En utilisant une brosse de nylon, nettoyer la marmite avec un détergent doux et de l'eau. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de poudre à récurer qui vont égratigner l'acier inoxydable. La laine d'acier laisse de petits fragments d'acier qui peuvent rouiller.
3. Rincer à fond l'intérieur de la marmite avec de l'eau propre. Vider la marmite en utilisant le robinet de vidage tangent, afin d'évacuer le détergent et l'eau de rinçage dans le drain.
4. Essuyer l'extérieur de la marmite avec un linge propre et humide.



AVERTISSEMENT : Si vous nettoyez un robinet assemblé à la marmite, assurez-vous que la marmite est entièrement vidée de son contenu.

NETTOYAGE DU ROBINET DE VIDAGE

NOTA : Le robinet de vidage possède une tige recouverte d'un caoutchouc vulcanisé pour plus d'étanchéité. Ne pas le fermer avec une pression excessive. Ceci peut faire décoller le caoutchouc et ainsi endommager la tige en permanence. Ceci n'est pas couvert par la garantie.

1. Tourner le gros écrou hexagonal dans un sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il soit entièrement dégagé des filets. Saisir la poignée du robinet et retirer lentement la tige du robinet. Laver la tige du robinet, le disque et la poignée. Insérer une brosse de nylon, mouillée avec un détergent et de l'eau, à l'intérieur du corps du robinet et du tube tangent de vidage. Brosser vigoureusement.
2. Replacer l'assemblage de la tige du robinet et visser l'écrou hexagonal jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Rincer la marmite avec de l'eau propre et tiède.
3. Laisser le robinet de vidage ouvert lorsque la marmite n'est pas utilisée.

NETTOYAGE DU ROBINET DE VIDAGE À TOURNANT CONIQUE

1. Tout d'abord, enlever le bouchon en enlevant la poignée, ensuite tourner le bouchon pour l'aligner avec la tige et retirer avec les deux mains. Il est important d'utiliser les deux mains parce que le bouchon est lourd.
2. Déposer le bouchon dans un seau de plastique contenant une solution savonneuse. Le seau de plastique s'avère le mieux, parce qu'il réduit la possibilité d'ébrécher ou d'égratigner le bouchon. Si le bouchon s'égratigne, il ne pourra pas sceller correctement et causera des fuites.
3. Utiliser un linge doux ou une brosse douce et nettoyer toutes les surfaces.
4. En utilisant les deux mains, enlever le robinet de l'eau savonneuse et rincer à fond dans un autre seau de plastique qui contient de l'eau fraîche.
5. Nettoyer la marmite comme à l'accoutumée.
6. Remettre le bouchon dans le corps du robinet. Assurez-vous que le bouchon est inséré dans l'entaille et tourné. Assurez-vous que le bouchon est serré et bien placé avant de mettre le robinet en opération.

Si vous nettoyez l'assemblage du corps et du bouchon, enlever le bouchon et suivre les instructions ci-haut. Lorsque vous avez terminé avec le bouchon, suivre les mêmes instructions que pour le lavage du corps. Toujours utiliser les deux mains lorsque vous manipulez le bouchon. Réassembler le bouchon dans le corps et utiliser comme à l'accoutumée.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

CE QU'IL FAUT FAIRE SI LA CORROSION DE SURFACE APPARAÎT

Les ustensiles de métal ne devraient jamais être utilisés parce qu'ils égratignent la surface de la marmite, pouvant provoquer un début de rouille. Pour enlever les accumulations de rouille de surface causées par l'usage d'ustensiles (par mégarde), on devra suivre les procédures suivantes :



ATTENTION : Veuillez respecter cette procédure, sinon vous risquez d'endommager votre appareil!

1. Utiliser du vinaigre blanc non dilué avec un tampon à recurer non abrasif (plastique) ou un linge sur la surface affectée pour y enlever les taches de rouille. Pendant toute la durée du processus de nettoyage, l'appareil ne doit pas être chauffé et doit demeurer à la température de la pièce.
2. Si les taches ne disparaissent pas, on peut ajouter du vinaigre sur la surface et faire tremper, pendant une heure au maximum.
3. Rincer à fond tout le vinaigre avec de l'eau fraîche et propre. Assécher la surface complètement et attendre une heure avant d'utiliser l'appareil pour la cuisson.

En suivant des procédures d'entretien quotidien et périodique, vous prolongerez la durée de vie de votre équipement. Cependant, des conditions climatiques – comme l'air salin – peuvent demander un nettoyage plus à fond et fréquent, sinon la durée de vie de l'équipement pourrait en être défavorablement affectée.

ACIER INOXYDABLE

Pour enlever la poussière, la graisse ou autre reste sur l'acier inoxydable, utiliser un savon ordinaire et de l'eau (avec ou sans détergent) à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Assécher à fond avec un linge propre. Ne jamais utiliser de vinaigre ou de nettoyeur corrosif.

Pour enlever la graisse et les éclaboussures d'aliments ou les vapeurs condensées qui ont cuit sur l'appareil, appliquer du détergent sur un linge humide ou une éponge et frotter le métal dans le sens du grain de polissage. En frottant le plus doucement possible et de cette façon (sens des lignes) on ne ternira pas le fini de l'acier inoxydable. **NE JAMAIS FROTTER EN MOUVEMENT CIRCULAIRE.**

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

ACIER INOXYDABLE (Suite)

Le calcaire et les dépôts brûlés qui ne peuvent être enlevés de la façon expliquée ci-haut, peuvent être enlevés en frottant la surface avec un tampon à récurer SCOTCH-BRITE™ ou un tampon en ACIER INOXYDABLE. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER, parce que les particules de fer incrustées dans la surface rouilleront et finiront par altérer le fini. NE JAMAIS UTILISER DE BROSSÉ D'ACIER, DE TAMPONS RÉCURANTS EN ACIER (EXCEPTÉ EN ACIER INOXYDABLE), DE GRATTOIR OU AUTRES OUTILS EN ACIER. Les surfaces qui sont ternies vont accumuler la poussière plus rapidement et vont devenir plus difficiles à nettoyer. Ces surfaces peuvent devenir plus vulnérables à une attaque de la corrosion. Un repolissage serait alors requis.

POUR ENLEVER LA DÉCOLORATION : Des zones foncées apparaissent quelquefois sur l'acier inoxydable lorsque la surface a été soumise à une chaleur excessive. Ces zones foncées sont le résultat d'un épaissement de la surface de protection de l'acier inoxydable et ne sont pas nuisibles. La décoloration peut normalement être enlevée selon la méthode ci-haut. Cependant, les décolorations tenaces peuvent exiger de frotter d'une façon plus vigoureuse dans le sens du grain du métal, en utilisant un tampon à récurer SCOTCH-BRITE™ ou un tampon en ACIER INOXYDABLE avec une poudre à récurer. La décoloration peut être amoindrie en éliminant ou en réduisant la chaleur à l'équipement pendant les temps morts.

Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à fond et drainées avant de commencer la cuisson dans la marmite.

PANNEAU DE CONTRÔLE : Le panneau de contrôle au fini texturé devrait être nettoyé avec de l'eau tiède et un savon doux. Ne jamais utiliser de linge abrasif ou de laine d'acier. Ne jamais utiliser de solvant nettoyant à base d'hydrocarbure.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

8.0 ENTRETIEN GÉNÉRAL

Aucun entretien général n'est requis, autre que de suivre les procédures de la section INSTRUCTIONS SUR LE NETTOYAGE.

9.0 DÉPANNAGE

9.1 BAS NIVEAU D'EAU

Un niveau d'eau adéquat doit être maintenu dans la double paroi, afin que la marmite fonctionne convenablement. Une baisse du niveau d'eau peut survenir si la soupape de sûreté est ouverte trop souvent ou si elle fuit.

Si le niveau d'eau est en-dessous du niveau requis pour le fonctionnement, que ce soit au démarrage ou autre temps, la marmite s'arrêtera automatiquement et le voyant BAS NIVEAU D'EAU (LOW WATER) s'allumera.

Afin de faire fonctionner la marmite, la procédure suivante doit être suivie :

La marmite doit être froide avant de procéder aux étapes suivantes.

1. Actionner le levier de la soupape de sûreté pour relâcher toute la pression (ou vacuum) de la bouilloire de la marmite.
2. Enlever l'écrou du robinet de purge situé à l'arrière de la marmite.
3. Insérer un entonnoir dans l'ouverture du robinet de purge et verser lentement la quantité requise d'eau propre selon le tableau suivant :

MODÈLE	AJOUTER :		SI COMPLÈTEMENT VIDE, AJOUTER :	
EL-20, EP-20	140 onces	4.14 litres	376 onces	11.12 litres
EL-30, EP-30	150 onces	4.44 litres	504 onces	14.90 litres
EL-40, EP-40	220 onces	6.50 litres	548 onces	16.20 litres
EL-60, EP-60	250 onces	7.39 litres	586 onces	17.33 litres
EL-80, EP-80	340 onces	10.05 litres	850 onces	25.12 litres
EL-100, EP-100	420 onces	12.42 litres	1088 onces	32.17 litres

4. Replacer l'écrou du robinet de purge.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

9.0 DÉPANNAGE (Suite)

5. Suivre les INSTRUCTIONS DE PURGE un peu plus loin dans cette section.
6. Continuer les procédures normales de fonctionnement de la marmite.

9.2 TEMPS DE CUISSON EXTRÊMEMENT LENT

Si le temps de cuisson est anormalement lent, le problème peut être causé par une quantité d'air présente dans le réservoir de la marmite. Pour enlever l'air, suivre les INSTRUCTIONS DE PURGE.

Si la marmite n'arrive pas à atteindre et maintenir une lecture adéquate dans la zone verte sur le manomètre lorsqu'elle est froide, on peut être en présence d'une fuite lente (slow leak) sur la double paroi. Vérifier tous les raccords et joints qui mènent au réservoir, incluant le joint d'étanchéité des éléments chauffants. Resserrer ou remplacer si requis.

Un temps de cuisson lent peut également être causé par un élément chauffant qui est brûlé. Tester les éléments et s'ils sont défectueux, remplacer l'assemblage complet de l'élément.

9.3 LA MARMITE NE FONCTIONNE PAS LORSQUE MISE EN MARCHE (ON) :

Vérifier si l'alimentation électrique est branchée à la marmite.

La marmite ne fonctionnera pas si le niveau d'eau est insuffisant dans le réservoir. Suivre les instructions BAS NIVEAU D'EAU (LOW WATER LEVEL), section 9.1.

Vérifier également si l'interrupteur d'alimentation est défectueux ou si les connexions des fils sont desserrées.

Au départ, lorsque le bouton du thermostat est tourné et que le voyant TEMPÉRATURE ne s'allume pas, on peut affirmer que la défaillance est due soit à un thermostat défectueux, ou à des connexions de fils desserrées. Si le voyant TEMPÉRATURE s'allume lorsque le bouton du thermostat est tourné complètement (ex. Réglage à '10'), la marmite devrait éventuellement atteindre sa température maximale (290°F) dans la bouilloire et on devrait lire la pression correspondante d'environ 40 psi sur le manomètre (pour les marmites conçues à 50 psi).

Finalement, lorsque la marmite est mise en MARCHE (ON) et que le bouton du thermostat est tourné, vérifier si les contacteurs sont alimentés et si le courant est acheminé aux éléments chauffants. Remplacer les contacteurs défectueux.

MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
MARMITES À VAPEUR, ÉLECTRIQUES, AUTONOMES, MODÈLES EL & EP

9.4 FUITES DU ROBINET DE VIDAGE

Si une fuite survient par la tige du robinet, remplacer la rondelle (O-ring). Si la fuite est causée par une mauvaise étanchéité entre le disque de la tige et le siège du robinet, ceci peut être causé par des résidus d'aliments qui ont séché. Enlever les résidus d'aliments séchés à l'aide d'une toile d'émeri très fine. Si le caoutchouc vulcanisé de la tige a été endommagé, il doit être remplacé.

NOTA : Le robinet de vidage possède une tige recouverte d'un caoutchouc vulcanisé pour plus d'étanchéité. Ne pas le fermer avec une pression excessive. Ceci peut faire décoller le caoutchouc et ainsi endommager la tige en permanence. Ceci n'est pas couvert par la garantie.

9.5 INSTRUCTIONS DE PURGE

Vérifier le manomètre vacuum/pression lorsque la marmite est froide. Le manomètre devrait se situer dans la zone verte de vacuum. Si ce n'est pas le cas, l'air doit être purgé (retiré) pour assurer un bon fonctionnement. Suivre la procédure suivante pour purger l'air :

1. La marmite étant vide, placer l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON).
2. Régler le thermostat de contrôle de température à '10'. Faire chauffer la marmite jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
3. À l'aide d'une clé 7/16", ouvrez le robinet de purge d'un tour complet. Laissez-le ouvert pendant 10 secondes, ensuite fermez-le.



AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES! De la vapeur vive s'échappera du robinet de purge lorsqu'il sera ouvert! Restez éloigné de la vapeur vive pendant que vous effectuez cette opération!

4. Refroidir la marmite. Vérifier si la lecture du vacuum se situe dans la zone verte de vacuum. Si l'indicateur n'est pas assez bas, répéter toute la procédure (étapes 1 à 4).

NOTA : Veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.